**ANEXO 9.5 GUIAS DE PREPARACION MENÚ ESPECIAL**

**GUIAS DE PREPARACION PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CALI**

**COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **GRUPO DE NIVEL** | Preescolar, Primaria 1, Primaria 2, Secundaria y Ciclo medio y complementario | | | **OPERADOR** | |
| **DEPARTAMENTO** | Valle del Cauca | | | **MUNICIPIO** | Santiago de Cali |
| **GRUPO ETNICO** | **INDÍGENA** | | **COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA** | | **AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS** |
| | **RAIZAL** | | **ROM** | | **SIN PERTENENCIA ÉTNICA** |

**ABRIL (DÍA DEL NIÑO)**

| COMPONENTE | PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | PREESCOLAR | | | PRIMARIA 1 | | | PRIMARIA 2 | | | SECUNDARIA | | | CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) |
| **BEBIDA (LÁCTEOS)** | **JUGO DE MANGO EN AGUA** | Mango Tommy Atkins, crudo | 78,95 | 60,00 | **200cc** | 78,95 | 60,00 | **200 cc** | 78,95 | 60,00 | **200 cc** | 78,95 | 60,00 | **220 cc** | 78,95 | 60,00 | **220 cc** |
| | | Azúcar blanco, granulado | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | |
| **ALIMENTO PROTEICO** | **WRAP DE POLLO DESMECHADO EN SALSA BLANCA CON QUESO, TOMATE Y LECHUGA** | Pollo Pechuga Carne Sin piel Crudo | 76,92 | 50,00 | **Tortilla 30 g Pollo desmechado 33 g Queso 20 g Verduras 20 g** | 107,69 | 70,00 | **Tortilla 30 g Pollo desmechado 46 g Queso 20 g Verduras 25 g** | 107,69 | 70,00 | **Tortilla 30 g Pollo desmechado 46 g Queso 20 g Verduras 25 g** | 138,46 | 90,00 | **Tortilla 30 g Pollo desmechado 59 g Queso 20 g Verduras 35 g** | 138,46 | 90,00 | **Tortilla 30 g Pollo desmechado 59 g Queso 20 g Verduras 40 g** |
| | | Cebolla cabezona, cruda | 3,16 | 3,00 | | 4,21 | 4,00 | | 4,21 | 4,00 | | 5,26 | 5,00 | | 6,32 | 6,00 | |
| | | Pimentón rojo, crudo | 3,53 | 3,00 | | 4,71 | 4,00 | | 4,71 | 4,00 | | 5,88 | 5,00 | | 7,06 | 6,00 | |
| | | Ajo, crudo | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | | 0,74 | 0,70 | | 0,74 | 0,70 | |
| | | Orégano, molido | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,70 | 0,70 | | 0,70 | 0,70 | |
| | | Aceite de soya | 2,00 | 2,00 | | 3,00 | 3,00 | | 3,00 | 3,00 | | 5,00 | 5,00 | | 5,00 | 5,00 | |
| | | Tomate, crudo | 18,75 | 15,00 | | 25,00 | 20,00 | | 25,00 | 20,00 | | 31,25 | 25,00 | | 37,50 | 30,00 | |
| | | Lechuga común, cruda | 9,09 | 5,00 | | 9,09 | 5,00 | | 9,09 | 5,00 | | 18,18 | 10,00 | | 18,18 | 10,00 | |
| | | Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | |
| | | Tortilla de Harina | 30,00 | 30,00 | | 30,00 | 30,00 | | 30,00 | 30,00 | | 30,00 | 30,00 | | 30,00 | 30,00 | |
| **ACOMPAÑAMIENTO** | **SALSA BLANCA** | Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda | 3,00 | 3,00 | **10 g** | 4,00 | 4,00 | **12 g** | 4,00 | 4,00 | **12 g** | 5,00 | 5,00 | **16 g** | 6,00 | 6,00 | **19 g** |
| | | Mantequilla | 2,00 | 2,00 | | 3,00 | 3,00 | | 3,00 | 3,00 | | 4,00 | 4,00 | | 5,00 | 5,00 | |
| | | Leche de vaca, entera, en polvo | 3,00 | 3,00 | | 4,00 | 4,00 | | 4,00 | 4,00 | | 5,00 | 5,00 | | 6,00 | 6,00 | |
| | | Ajo, crudo | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | | 0,74 | 0,70 | | 0,74 | 0,70 | |
| | | Sal | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,70 | 0,70 | | 0,70 | 0,70 | |
| | | Orégano, molido | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,70 | 0,70 | | 0,70 | 0,70 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CEREAL ACOMPAÑANTE** | **PAPA CRIOLLA GRATINADA CON QUESO, ROMERO Y AJO** | Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda | 60,00 | 60,00 | **48 g Papa 20 g de Queso** | 80,00 | 80,00 | **64 g Papa 20 g de Queso** | 80,00 | 80,00 | **64 g Papa 20 g de Queso** | 135,00 | 135,00 | **108 g Papa 20 g de Queso** | 135,00 | 135,00 | **108 g Papa 20 g de Queso** |
| | | Romero, seco | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | |
| | | Paprika | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | |
| | | Ajo, crudo | 0,21 | 0,20 | | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | | 0,53 | 0,50 | |
| | | Aceite de soya | 2,00 | 2,00 | | 2,00 | 2,00 | | 2,00 | 2,00 | | 5,00 | 5,00 | | 6,00 | 6,00 | |
| | | Sal | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | | 20,00 | 20,00 | |
| **FRUTA** | **MIX DE FRUTAS (MANGO, BANANO, MANZANA Y SANDIA)** | Mango Tommy Atkins, crudo | 19,74 | 15,00 | **60 g** | 32,89 | 25,00 | **100 g** | 32,89 | 25,00 | **100 g** | 39,47 | 30,00 | **120 g** | 39,47 | 30,00 | **120 g** |
| | | Banano común, crudo | 21,43 | 15,00 | | 35,71 | 25,00 | | 35,71 | 25,00 | | 42,86 | 30,00 | | 42,86 | 30,00 | |
| | | Manzana común cruda | 17,65 | 15,00 | | 29,41 | 25,00 | | 29,41 | 25,00 | | 35,29 | 30,00 | | 35,29 | 30,00 | |
| | | Sandia o patilla, pulpa | 28,85 | 15,00 | | 48,08 | 25,00 | | 48,08 | 25,00 | | 57,69 | 30,00 | | 57,69 | 30,00 | |
| **POSTRE** | **VASO DE HELADO** | Helado de crema | 50,00 | 50,00 | **45 g** | 50,00 | 50,00 | **45 g** | 50,00 | 50,00 | **45 g** | 50,00 | 50,00 | **45 g** | 50,00 | 50,00 | **45 g** |

**PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN**

JUGO DE MANGO EN AGUA

1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos según protocolo establecido. Verificar el estado de todos los ingredientes a utilizar, empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura, cantidad de estos, etc.
2. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar los mangos, registrar los procesos en el formato correspondiente. Pelar y cortar los mangos en trozos medianos, retirando la semilla.
3. Medir la mitad o tres cuartas partes del total de agua (200 cc por ración como volumen total). Licuar por tandas el mango en trozos con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Colar la mezcla para retirar fibras en exceso, realizar prueba organoléptica y registrar los resultados en el formato correspondiente.
5. Refrigerar la bebida en jarras o recipientes plásticos hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 6 °C. Al momento de la distribución, añadir el agua restante.
6. Asegurar que la bebida esté entre 2 °C y 6 °C antes de servir, y registrar esta temperatura en el formato correspondiente.
7. Estandarizar el tamaño de la porción según el nivel escolar y servir por baches o tandas, evitando que la bebida permanezca más de 20 minutos a temperatura ambiente. Tomar y registrar aleatoriamente la temperatura durante la distribución. Si supera los 6 °C, aplicar medidas correctivas inmediatas.

WRAP DE POLLO DESMECHADO EN SALSA BLANCA CON QUESO, TOMATE Y LECHUGA
1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos.
2. Registrar los procedimientos en formatos correspondientes y lavar las manos siguiendo el protocolo.

Preparación del Pollo Desmechado
El día anterior a la preparación:
1. Verificar cantidad, apariencia y fecha de vencimiento de las pechugas de pollo. Refrigerarlas 24 horas antes para garantizar que estén completamente descongeladas.
El día de la preparación:
1. Pelar, picar y pesar el ajo.
2. Lavar, desinfectar y picar la cebolla y el pimentón en cubos pequeños.
3. En un sartén caliente, añadir aceite y saltear el ajo, la cebolla y el pimentón.
4. Incorporar las pechugas de pollo, sazonar con orégano molido y sal al gusto. Cocinar a fuego medio hasta que las pechugas estén completamente cocidas (20-25 minutos).
5. Retirar las pechugas del sartén y dejarlas enfriar ligeramente. Desmecharlas con dos tenedores o en picador de alimentos.
6. Registrar la temperatura final de cocción, asegurando que sea superior a 75°C, según el protocolo.
7. Añadir la salsa blanca preparada previamente al pollo desmechado. Mezclar bien hasta cubrir uniformemente el pollo.
8. Realizar prueba organoléptica para garantizar sabor, textura y calidad.
9 .Estandarizar porciones según nivel escolar.

Preparación de las Tortillas de Harina:
1. Verificar empaques, fecha de vencimiento y apariencia de las tortillas. Registrar peso por unidad (aproximadamente 20 g).
2. Calentar las tortillas en una plancha o sartén por unos segundos para suavizarlas.

Ensamblaje del Wrap:
1. Lavar y desinfectar el tomate y la lechuga. Cortar el tomate en rodajas y la lechuga en tiras finas.
2. Colocar una tortilla caliente sobre una superficie limpia.
3. Añadir una porción estandarizada de pollo desmechado con salsa blanca.
4. Agregar una rodaja de tomate, una porción de lechuga y queso mozzarella.
5. Enrollar la tortilla firmemente en forma de burrito.

Presentación y distribución:
1. Colocar los wraps ensamblados en una bandeja limpia, seca y desinfectada, separados por tamaños de porción según nivel escolar.
2. Mantener la temperatura de distribución del producto final por encima de 60°C. Registrar la temperatura en el formato correspondiente.

Notas Finales:
- Uso de la salsa blanca: La salsa debe estar previamente preparada según la receta establecida y mantenida a 65°C hasta su integración con el pollo desmechado.
- Ensamblar en tandas para garantizar que los wraps no permanezcan a temperatura ambiente por más de 20 minutos antes de ser distribuidos.
- En caso de ser sede de muestreo, tomar muestras según el protocolo establecido.

SALSA BLANCA
1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios, equipos y ambiente según el protocolo establecido. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos cuidadosamente según las indicaciones establecidas. Verificar el estado de los ingredientes (empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad) y registrar la inspección.
2. En un sartén precalentado a fuego medio, derretir la mantequilla. Una vez completamente derretida, añadir la harina de trigo y revolver constantemente con un batidor de mano hasta obtener una mezcla homogénea . Cocinar por 1-2 minutos, evitando que se dore demasiado, para eliminar el sabor a harina cruda.
3. Diluir la leche en polvo en agua caliente según las instrucciones del empaque. Agregar la leche gradualmente al mezcla homogénea, batiendo constantemente para evitar la formación de grumos. Continuar revolviendo hasta que la mezcla tenga una consistencia lisa y cremosa.
4. Reducir el fuego a medio-bajo y cocinar durante 5-7 minutos, o hasta que la salsa alcance una textura medio espesa. Añadir el ajo rallado o triturado, la sal y el orégano al gusto. Revolver bien para integrar los sabores.
5. Realizar una prueba organoléptica para evaluar la calidad (textura, sabor, olor). Ajustar el sazonado si es necesario. En caso de que la sede sea seleccionada como punto de muestreo, tomar contramuestras siguiendo el protocolo establecido por el operador.
6. Estandarizar el tamaño de las porciones según el nivel escolar. Garantizar que la temperatura de distribución sea de al menos 65°C, verificándola y registrándola en el formato correspondiente.

Nota: - La salsa debe ser suficientemente espesa para evitar que humedezca en exceso el wrap.
- Utilizar inmediatamente o mantener a 65°C hasta su integración con los demás ingredientes del wrap.

PAPA CRIOLLA GRATINADA CON QUESO, ROMERO Y AJO

1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de todos los ingredientes a utilizar, empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad.
4. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar las papas criollas. Retirar brotes si los hubiera.
5. Cocinar las papas criollas enteras en agua suficiente hasta que estén blandas pero firmes, evitando sobrecocción. Escurrir bien.
6. Una vez cocidas, cortar las papas en mitades de forma uniforme.
7. En un sartén limpio, seco y desinfectado, calentar aceite de soya y añadir las papas cocidas. Incorporar ajo finamente picado, romero seco triturado, paprika y sal.
8. Saltear a fuego medio, removiendo ocasionalmente, hasta que las papas tomen una superficie dorada y crujiente.
9. Retirar del fuego y, con las papas aún calientes, colocar encima una loncha de queso fresco semiduro, dejando que funda ligeramente con el calor residual.
10. Realizar prueba organoléptica según protocolo establecido por el operador y registrar.
11. Estandarizar el tamaño de las porciones según nivel escolar con ayuda de la gramera y servir con cuchara determinada durante el proceso.e gramera y servir con cuchara determinada durante el proceso.

MIX DE FRUTAS (MANGO, BANANO, MANZANA Y SANDÍA)

1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios y ambiente según protocolo del operador. Registrar en formato correspondiente y lavar las manos según el protocolo.
2. Seleccionar las frutas verificando calidad organoléptica (textura, apariencia, olor, color) y registrar la inspección.
3. Lavar y desinfectar las frutas según protocolo, registrar el proceso y clasificar por tamaño o madurez.

Preparación de las frutas:

1. Mango: Pelar, retirar la semilla, picar en cubos uniformes y refrigerar en recipientes herméticos a 2°C - 6°C.
2. Banano: Pelar, cortar en rodajas y refrigerar en recipientes herméticos a 2°C - 6°C para evitar oxidación.
3. Manzana: Picar, retirar la semilla, picar en cubos unifromes, refrijerar. Añadir limón para evitar pardeamiento.
4. Sandía: Retirar cáscara y semillas, picar en cubos uniformes y refrigerar.
5. Mantener cada fruta separada para minimizar manipulación y realizar pruebas organolépticas registrando los resultados.
6. Al momento de servir, mezclar las frutas justo antes de la distribución, garantizando equidad en las porciones según el nivel escolar.
7. Sacar en tandas para mantener la temperatura en el rango de 2°C - 6°C, verificándola aleatoriamente y registrándola.
8. Servir en recipientes secos evitando el contacto con preparaciones calientes.

Nota: En caso de requerirse contramuestras, seguir el protocolo correspondiente.

VASO DE HELADO (INDUSTRIALIZADO)

1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de los empaques del helado: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Revisar que los empaques primarios no estén rotos o perforados antes de la desinfección de los empaques externos.
5. Desinfectar los empaques externos antes de almacenarlos.
6. Al recibir el producto en la institución, almacenarlo de manera inmediata en congelación a una temperatura igual o inferior a -18 °C, verificando y registrando esta temperatura.
7. Mantener el helado en congelación hasta el momento de su distribución, evitando en todo momento que permanezca a temperatura ambiente.
8. Entregar el vaso de helado empacado individualmente, asegurando que la porción corresponda al gramaje establecido para cada nivel escolar. Registrar la entrega en el formato correspondiente.

| OCTUBRE (HALLOWEEN) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE | PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | PREESCOLAR | | | PRIMARIA 1 | | | PRIMARIA 2 | | | SECUNDARIA | | | CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO | | |
| | | | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) |
| **BEBIDA (LÁCTEOS)** | **LULADA** | Lulo, crudo | 100,00 | 60 | **200 cc** | 100,00 | 60 | **200 cc** | 100,00 | 60 | **200 cc** | 100,00 | 60 | **220 cc** | 100,00 | 60,00 | **220 cc** |
| | | Azúcar blanco, granulado | 7,00 | 7 | | 7,00 | 7 | | 7,00 | 7 | | 7,00 | 7 | | 7,00 | 7,00 | |
| | | Limón, crudo | 6,00 | 3 | | 6,00 | 3 | | 6,00 | 3 | | 6,00 | 3 | | 6,00 | 3,00 | |
| **ALIMENTO PROTEICO** | **HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA CON QUESO, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE** | Hamurguesa de carne de res, precocida | 50,00 | 50 | **Hamburgues (Carne 39 g, Pan 60g, verduras 40 g y Queso 20 g)** | 50,00 | 50 | **Hamburguesa (Carne 39 g, Pan 60g, verduras 50 g y Queso 20 g)** | 50,00 | 50 | **Hamburguesa (Carne 39 g, Pan 60g, verduras 60 g y Queso 20 g)** | 80,00 | 80 | **Hamburguesa (Carne 62 g, Pan 60g, verduras 65 g y Queso 20 g)** | 80,00 | 80,00 | **Hamburguesa(Carne 62 g, Pan 60g, verduras 75 g y Queso 20 g)** |
| | | Aceite de soya | 0,20 | 0,2 | | 0,20 | 0,2 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema | 0,30 | 0,3 | | 0,40 | 0,4 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,5 | | 0,60 | 0,60 | |
| | | Lechuga común, cruda | 1,82 | 1 | | 1,82 | 1 | | 3,64 | 2 | | 3,64 | 2 | | 5,45 | 3,00 | |
| | | Tomate, crudo | 25,00 | 20 | | 25,00 | 20 | | 25,00 | 20 | | 25,00 | 20 | | 25,00 | 20,00 | |
| | | Cebolla cabezona, cruda | 10,53 | 10 | | 10,53 | 10 | | 10,53 | 10 | | 15,79 | 15 | | 15,79 | 15,00 | |
| | | Pan de sal regular, horneado | 15,00 | 15 | | 20,00 | 20 | | 25,00 | 25 | | 25,00 | 25 | | 30,00 | 30,00 | |
| **ACOMPAÑAMIENTO** | **SALSA VERDE** | Cebolla cabezona, cruda | 2,11 | 2 | **18 g** | 4,21 | 4 | **29 g** | 4,21 | 4 | **29 g** | 5,26 | 5 | **39 g** | 5,26 | 5,00 | **39 g** |
| | | Cilantro, crudo | 1,11 | 1 | | 2,22 | 2 | | 2,22 | 2 | | 3,33 | 3 | | 3,33 | 3,00 | |
| | | Limón, crudo | 2,00 | 1 | | 4,00 | 2 | | 4,00 | 2 | | 6,00 | 3 | | 6,00 | 3,00 | |
| | | Perejil, crudo | 1,11 | 1 | | 2,22 | 2 | | 2,22 | 2 | | 3,33 | 3 | | 3,33 | 3,00 | |
| | | Ajo, crudo | 0,53 | 0,5 | | 0,74 | 0,7 | | 0,74 | 0,7 | | 0,74 | 0,7 | | 0,74 | 0,70 | |
| | | Sal | 0,20 | 0,2 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Mayonesa, con sal | 10,00 | 10 | | 15,00 | 15 | | 15,00 | 15 | | 20,00 | 20 | | 20,00 | 20,00 | |
| | | Aceite de soya | 2,00 | 2 | | 3,00 | 3 | | 3,00 | 3 | | 4,00 | 4 | | 4,00 | 4,00 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CEREAL Y/O ACOMPAÑANTE** | **PAPAS A LA FRANCESA** | Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda | 80,00 | 80 | **32 g** | 110,00 | 110 | **44 g** | 110,00 | 110 | **44 g** | 135,00 | 135 | **54 g** | 135,00 | 135,00 | **54 g** |
| | | Sal | 0,20 | 0,2 | | 0,20 | 0,2 | | 0,20 | 0,2 | | 0,50 | 0,5 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Aceite de soya | 2,00 | 2 | | 2,00 | 2 | | 2,00 | 2 | | 4,00 | 4 | | 4,00 | 4,00 | |
| **FRUTA** | **MIX DE FRUTAS (PIÑA, PAPAYA, MANZANA Y BANANO)** | Piña, cruda | 27,27 | 15 | **60 g** | 45,45 | 25 | **100 g** | 45,45 | 25 | **100 g** | 54,55 | 30 | **120 g** | 54,55 | 30,00 | **120 g** |
| | | Papaya, madura, cruda | 21,43 | 15 | | 35,71 | 25 | | 35,71 | 25 | | 42,86 | 30 | | 42,86 | 30,00 | |
| | | Manzana común cruda | 17,65 | 15 | | 29,41 | 25 | | 29,41 | 25 | | 35,29 | 30 | | 35,29 | 30,00 | |
| | | Banano común, crudo | 21,43 | 15 | | 35,71 | 25 | | 35,71 | 25 | | 42,86 | 30 | | 42,86 | 30,00 | |
| **POSTRE** | **BROWNIE DE CHOCOLATE** | Brownie, de chocolate, horneado | 50,00 | 50 | | 50,00 | 50 | | 50,00 | 50 | | 50,00 | 50 | | 50,00 | 50,00 | |

| PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN |
| --- |
| LULADA<br>1.Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos según protocolo establecido. Verificar el estado de todos los ingredientes a utilizar: empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura, cantidad de estos, etc.<br>2.Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar los lulos y los limones. Registrar los procesos en el formato correspondiente. Pelar los lulos y cortarlos en trozos medianos, reservar. Extraer el jugo de los limones y colarlo para retirar semillas.<br>3.Colocar los trozos de lulo en un recipiente limpio y macerar suavemente con espátula o cuchara hasta obtener una pulpa con semillas y jugo.<br>4.Medir la mitad o tres cuartas partes del total de agua (200 cc por ración como volumen total). Agregar el agua, el azúcar y el jugo de limón a la pulpa de lulo. Mezclar bien hasta integrar los ingredientes.<br>5.Realizar prueba organoléptica (sabor, color, olor) y ajustar dulzor si es necesario, dentro de lo permitido en el lineamiento PAE. Registrar los resultados en el formato correspondiente.<br>6.Refrigerar la bebida en jarras o recipientes plásticos hasta alcanzar una temperatura entre 2 °C y 6 °C. Al momento de la distribución, añadir el agua restante si se separó en la preparación.<br>7.Asegurar que la bebida esté entre 2 °C y 6 °C antes de servir y registrar esta temperatura en el formato correspondiente.<br>8.Estandarizar el tamaño de la porción según el nivel escolar y servir por baches o tandas, evitando que la bebida permanezca más de 20 minutos a temperatura ambiente. Tomar y registrar aleatoriamente la temperatura durante la distribución. Si supera los 6 °C, aplicar medidas correctivas inmediatas. |
| HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA CON QUESO DOBLE CREMA, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE<br>Día anterior a la preparación<br>• Pasar la carne de res a refrigeración desde la mañana y verificar el estado de los empaques, apariencia, olor, color, fecha de vencimiento y cantidad.<br>El día de la preparación:<br>CARNE DE RES MOLIDA TIPO HAMBURGUESA PRECOCIDA<br>1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según los protocolos establecidos y registrar en los formatos correspondientes dados por el operador.<br>2. Lavar las manos siguiendo el protocolo establecido antes de manipular los alimentos.<br>3. Verificar el estado del producto: revisar que el empaque esté en buen estado, sin roturas ni signos de contaminación, comprobar la fecha de vencimiento, lote, apariencia, olor y textura.<br>4. Registrar la temperatura de recepción del producto si aplica y almacenar de inmediato en refrigeración (≤4°C) hasta el momento de su uso.<br>5. Retirar del refrigerador únicamente la cantidad necesaria de hamburguesas preasadas, que ya vienen con porciones estandarizadas, justo antes de la preparación, evitando mantener el producto a temperatura ambiente más del tiempo permitido.<br>6. Calentar el producto en plancha, sartén o paila, hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 74°C, asegurando calentamiento uniforme.<br>7. Tomar la temperatura final de calentamiento y registrar en el formato correspondiente.<br>8. Realizar prueba organoléptica según el protocolo establecido por el operador y registrar los resultados.<br>9.Servir según la porción establecida para cada nivel escolar, garantizando que durante la distribución la temperatura no sea inferior a 60°C, verificando aleatoriamente y registrando en formato.<br>LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE<br>1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente.<br>2. Lavar las manos según protocolo establecido.<br>3. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar el tomate y la cebolla cabezona. De igual forma, con la lechuga: seleccionar, pesar, partir en dos de forma transversal, retirar el cogollo o centro, deshojar, lavar y desinfectar según protocolo establecido. Registrar todos los procesos de desinfección en el formato correspondiente.<br>4. Picar el tomate en rodajas y la cebolla cabezona en aros o plumas según especificación; dejar la lechuga en hojas.<br>5. Mantener refrigerados hasta el momento del ensamble.<br>QUESO DOBLE CREMA EN TAJADAS<br>1. Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente.<br>2. Lavar las manos según protocolo establecido.<br>3. Verificar el estado de los empaques del queso doble crema (fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor, cantidad) y registrar en formato correspondiente.<br>4. Desinfectar el empaque externo verificando previamente que no esté roto o perforado.<br>5. Mantener refrigerado hasta el momento del ensamble.<br>PAN DE SAL REGULAR HORNEADO<br>1. Verificar el estado de los empaques del pan, su fecha de vencimiento, calidad organoléptica (apariencia, textura, color, olor, cantidad) y registrar en el formato correspondiente.<br>2. Sacar con mano limpia el pan y ubicarlo sobre bandeja limpia, seca y desinfectada.<br>3. Incluir la hamburguesa de carne cocida caliente, ubicar encima una tajada de queso doble crema, una rodaja de tomate, la cebolla cabezona ya cortada y una hoja de lechuga. Tapar con la otra tajada de pan.<br>4. Garantizar la distribución de la hamburguesa ensamblada con la carne mínimo a 60°C, evitando que esta permanezca al ambiente por más de 20 minutos. Mantener la carne en cadena de calor e ir ensamblando a medida que ingresan los beneficiarios. |

SALSA VERDE

1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios, equipos y ambiente según el protocolo establecido. Registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos siguiendo las indicaciones. Verificar el estado de los ingredientes, asegurándose de que cumplan con los estándares de calidad (empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad).
2. Pelar y picar finamente la cebolla y el ajo. Lavar y desinfectar el cilantro, el perejil y los limones. Registrar el proceso de desinfección en el formato correspondiente. Picar el cilantro y el perejil en trozos pequeños.
Partir los limones en mitades y exprimirlos para obtener su jugo. Reservar el zumo en un recipiente limpio.
3. En una licuadora o procesador de alimentos, mezclar la cebolla, el ajo, el cilantro, el perejil, el zumo de limón, la mayonesa y el aceite de soya. Licuar hasta obtener una textura uniforme y cremosa.
4. Rectificar el sabor añadiendo sal al gusto. Licuar nuevamente para asegurar que los ingredientes estén bien integrados.
5. Estandarizar la cantidad de salsa según el tamaño de las porciones a servir, considerando el nivel de escolaridad. Registrar la cantidad servida en el formato correspondiente.
6. Utilizar la salsa verde en la preparación para asegurar frescura y sabor óptimo.

Nota: La salsa debe mantenerse refrigerada a 2°C-6°C hasta el momento de su uso. Si la salsa se distribuye en tandas, verificar su temperatura antes de cada servicio y registrar en el formato correspondiente.

PAPAS A LA FRANCESA

* Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos según protocolo establecido.
* Seleccionar, pesar y lavar muy bien las papas comunes.
* Cortar en bastones.
* En sartén con aceite previamente caliente agregar las papas y dorarlas hasta terminar su cocción (crocantes en la superficie y cocidas en el centro).
* Tomar temperatura de final cocción y registrar en el formato correspondiente.
* Hacer prueba organoléptica según protocolo establecido por el operador y registrar en formato correspondiente.
* Estandarizar el tamaño de las porciones según cada nivel escolar y servir con cuchara grande o pinza cuidando de no romper los bastones.

NOTA: La cantidad de aceite aquí registrada corresponde a la que absorben los alimentos o queda adherida en guisos, no obstante el operador debe garantizar el aceite suficiente como medio de cocción en los casos de fritura.

MIX DE FRUTAS (PIÑA, PAPAYA, MANZANA Y BANANO)

1. Limpiar y desinfectar superficies, utensilios y ambiente según protocolo establecido. Registrar en formato correspondiente y lavar las manos antes de manipular las frutas.
2. Seleccionar las frutas verificando calidad organoléptica (textura, apariencia, olor, color) y registrar la inspección.
3. Lavar y desinfectar todas las frutas según el protocolo, registrar el proceso, y clasificar según tamaño o madurez.
Preparación de las frutas:

1. Piña: Pelar, retirar el corazón, picar en trozos y refrigerar en recipientes herméticos a 2°C - 6°C.
2. Papaya: Pelar, retirar las semillas, picar en trozos y refrigerar en recipientes herméticos a 2°C - 6°C.
3. Manzana: Lavar, desinfectar, cortar en trozos o rodajas justo antes de la distribución y refrigerar para evitar oxidación.
4. Banano: Pelar, cortar en rodajas y refrigerar en recipientes herméticos a 2°C - 6°C para evitar oxidación.
5. Mantener cada fruta separada para minimizar manipulación y realizar pruebas organolépticas registrando los resultados.
6. Al momento de servir, mezclar las frutas justo antes de la distribución, asegurando porciones equitativas según el nivel escolar.
7. Sacar en tandas para mantener la temperatura en el rango de 2°C - 6°C, verificándola aleatoriamente y registrándola.
8. Servir en recipientes secos evitando el contacto con preparaciones calientes.

Nota: En caso de requerirse contramuestras, seguir el protocolo establecido.

BROWNIE DE CHOCOLATE

1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de los empaques del brownie de chocolate: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Desinfectar los empaques externos, siempre que no estén rotos o perforados.
5. Mantener el producto en su empaque original hasta el momento de la entrega.
6. Entregar el brownie de chocolate empacado, estandarizando la porción según el gramaje definido para cada nivel escolar.

| AGOSTO (PETRONIO ALVAREZ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE | PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | PREESCOLAR | | | PRIMARIA 1 | | | PRIMARIA 2 | | | SECUNDARIA | | | CICLO MEDIO Y COMPLEMENTARIO | | |
| | | | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO NETO (g) | PESO SERVIDO (g) |
| BEBIDA (LÁCTEOS) | JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA | Maracuyá, cruda | 187,50 | 60,00 | 200 cc | 187,50 | 60,00 | 200 cc | 187,50 | 60,00 | 200 cc | 187,50 | 60,00 | 220 cc | 187,50 | 60,00 | 220cc |
| | | Azúcar blanco, granulado | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | | 7,00 | 7,00 | |
| ALIMENTO PROTEICO | FILETE DE TILAPIA APANADO | Filete de tilapia | 45,00 | 45,00 | 45 g | 45,00 | 45,00 | 45 g | 45,00 | 45,00 | 75 g | 70,00 | 70,00 | 75 g | 70,00 | 70,00 | 75 g |
| | | Aceite de soya | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | |
| ACOMPAÑAMIENTO | SALSA DE COCO CRIOLLA | Leche de coco | 10,00 | 10,00 | 18 g | 18,00 | 18,00 | 31 g | 23,00 | 23,00 | 39 g | 27,00 | 27,00 | 46 g | 32,00 | 32,00 | 54 g |
| | | Cebolla junca, tallos, cruda | 10,00 | 4,00 | | 15,00 | 6,00 | | 17,50 | 7,00 | | 22,50 | 9,00 | | 27,50 | 11,00 | |
| | | Pimentón rojo, crudo | 2,35 | 2,00 | | 4,71 | 4,00 | | 5,88 | 5,00 | | 7,06 | 6,00 | | 7,06 | 6,00 | |
| | | Ajo, crudo | 0,53 | 0,50 | | 0,74 | 0,70 | | 1,05 | 1,00 | | 1,05 | 1,00 | | 1,05 | 1,00 | |
| | | Cilantro, crudo | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | |
| | | Comino, semilla | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,20 | 0,20 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Aceite de soya | 1,00 | 1,00 | | 1,50 | 1,50 | | 2,00 | 2,00 | | 2,50 | 2,50 | | 3,00 | 3,00 | |
| | | Sal | 0,20 | 0,20 | | 0,30 | 0,30 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | |
| CEREAL ACOMPAÑANTE | ARROZ DE COCO | Arroz blanco, pulido, crudo | 30,00 | 30,00 | 69 g | 40,00 | 40,00 | 92 g | 40,00 | 40,00 | 92 g | 50,00 | 50,00 | 115 g | 60,00 | 60,00 | 138 g |
| | | Leche de coco | 30,00 | 30,00 | | 40,00 | 40,00 | | 40,00 | 40,00 | | 50,00 | 50,00 | | 70,00 | 70,00 | |
| | | Azúcar blanco, granulado | 3,00 | 3,00 | | 4,00 | 4,00 | | 4,00 | 4,00 | | 5,00 | 5,00 | | 7,00 | 7,00 | |
| | | Sal | 0,20 | 0,20 | | 0,30 | 0,30 | | 0,30 | 0,30 | | 0,40 | 0,40 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Aceite de soya | 1,00 | 1,00 | | 1,50 | 1,50 | | 1,50 | 1,50 | | 2,00 | 2,00 | | 3,00 | 3,00 | |
| | PATACÓN DE PLÁTANO FRITO | Plátano hartón, verde, crudo | 73,53 | 50,00 | 33 g | 88,24 | 60,00 | 39 g | 102,94 | 70,00 | 45 g | 147,06 | 100,00 | 65 g | 161,76 | 110,00 | 72 g |
| | | Sal | 0,20 | 0,20 | | 0,30 | 0,30 | | 0,30 | 0,30 | | 0,50 | 0,50 | | 0,50 | 0,50 | |
| | | Aceite de soya | 2,00 | 2,00 | | 3,00 | 3,00 | | 3,00 | 3,00 | | 5,00 | 5,00 | | 5,00 | 5,00 | |
| VERDURA FRÍA O CALIENTE | ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANGO | Lechuga común, cruda | 36,36 | 20,00 | 60 g | 36,36 | 20,00 | 60 g | 36,36 | 20,00 | 60 g | 54,55 | 30,00 | 90 g | 54,55 | 30,00 | 90 g |
| | | Mango Tommy Atkins, crudo | 26,32 | 20,00 | | 26,32 | 20,00 | | 26,32 | 20,00 | | 39,47 | 30,00 | | 39,47 | 30,00 | |
| | | Zanahoria, sin cáscara, cruda | 23,53 | 20,00 | | 23,53 | 20,00 | | 23,53 | 20,00 | | 35,29 | 30,00 | | 35,29 | 30,00 | |
| | | Limón, crudo | 2,00 | 1,00 | | 2,00 | 1,00 | | 2,00 | 1,00 | | 2,00 | 1,00 | | 2,00 | 1,00 | |
| | | Cilantro, crudo | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | | 0,56 | 0,50 | |
| POSTRE | COCADA (INDUSTRIALIZADA) | Cocadas, con panela | 15,00 | 15,00 | 15 g | 15,00 | 15,00 | 15 g | 15,00 | 15,00 | 15 g | 15,00 | 15,00 | 15 g | 15,00 | 15,00 | 15 g |

**PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN**

JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA

1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar la maracuyá según protocolo establecido por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Medir el agua (140cc por ración)
3. Partir a la mitad cada maracuyá y con ayuda de una cuchara sacar la pulpa de la fruta.
4. Licuar en la mitad de agua junto con el azúcar.
5. Colar y agregar el agua restante. Refrigerar o adicionar pilas de hielo o bolsas plásticas con hielo (previamente desinfectadas) para garantizar temperatura máxima de 6°C
6. Realizar prueba organoléptica
7. Estandarizar el volumen de servido y verificar la temperatura máxima de 6°C al inicio del servido, registrar en el formato correspondiente
8. Servir por tandas de forma tal que se garantice la temperatura máxima de 6°C durante distribución y exposición al ambiente no superior a 20 minutos.

FILETE DE TILAPIA APANADO

Recepción del producto en la institución

- Verificar que los filetes de tilapia apanados lleguen refrigerados (entre 0 °C y 4 °C), en empaques íntegros y sellados, sin signos de ruptura o contaminación.
- Registrar fecha de recepción, temperatura del producto y estado del empaque en el formato correspondiente.
- Conservar los filetes en refrigeración inmediata (entre 0 °C y 4 °C) hasta el momento de su preparación, evitando interrupciones en la cadena de frío.

Día anterior a la preparación

- Pasar los filetes de tilapia desde congelación (si aplica) a refrigeración para su descongelación lenta y segura (entre 0 °C y 4 °C).
- Verificar el estado de los empaques, apariencia, olor, color y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.

El día de la preparación

1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado del filete de tilapia apanado; revisar empaques, fecha de vencimiento, apariencia, olor, textura y cantidad. Registrar en formato correspondiente.
4. Sacar los filetes de tilapia del refrigerador solo en la cantidad que se va a preparar, evitando que permanezcan más de 20 minutos a temperatura ambiente. Verificar nuevamente su apariencia, olor y textura.
5. Calentar aceite de soya en sartén limpio, seco y desinfectado.
6. Saltear/freír los filetes por tandas, evitando el amontonamiento, hasta obtener un dorado uniforme y textura crocante.
7. Verificar temperatura interna mínima de cocción de 63 °C en el centro del filete. Registrar en el formato correspondiente.
8. Realizar prueba organoléptica según protocolo establecido y registrar.
9. Estandarizar el tamaño de la porción según nivel escolar utilizando gramera. Mantener los filetes en cadena de calor y distribuir a una temperatura no inferior a 60 °C, registrando y verificando aleatoriamente durante el servicio.

SALSA DE COCO CRIOLLA

1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar el estado de los ingredientes: leche de coco (empaque íntegro, fecha de vencimiento, olor y color normales), cebolla junca, pimentón, ajo y cilantro (frescos, sin deterioro), comino (seco, sin humedad), aceite de soya y sal. Registrar en el formato correspondiente.
4. Conservar la leche de coco en refrigeración una vez abierta y mantener los vegetales frescos a temperaturas entre 4°C y 7°C hasta su uso.
5. Escoger, pesar, lavar y desinfectar los vegetales según protocolo. Registrar la desinfección.
6. Picar finamente la cebolla junca, el pimentón, el ajo y el cilantro.
7. En una sartén limpia y desinfectada, calentar aceite de soya y sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.
8. Agregar el pimentón y continuar la cocción hasta que ablande.
9. Incorporar el comino y mezclar bien para liberar los aromas.
10. Añadir la leche de coco, dejar hervir suavemente hasta que adquiera consistencia cremosa y ajustar con sal al gusto.
11. Retirar del fuego y añadir el cilantro fresco picado, mezclando bien.
12. Realizar prueba organoléptica (olor, sabor, textura, color) según protocolo y registrar en el formato correspondiente.
13. Mantener caliente en recipientes tapados hasta el momento del servicio.
14. Estandarizar la porción de la salsa según nivel escolar con ayuda de la gramera y servir en el momento de la distribución.

ARROZ DE COCO

1. Verificar estado de los empaques y condiciones organolépticas de cada insumo: arroz (seco, sin plagas), azúcar (granulado, sin grumos ni humedad), leche de coco (fecha de vencimiento y empaque íntegro), aceite de soya y sal. Registrar en el formato correspondiente la fecha de recepción, estado y cantidad. Conservar arroz y azúcar en lugar fresco, seco y ventilado, sobre estibas. Mantener aceite en su envase bien cerrado, protegido de la luz y calor. Almacenar leche de coco según indicaciones del fabricante: si es industrializada y abierta, refrigerar inmediatamente.
2. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Lavar manos según protocolo.
3. En una olla, calentar la leche de coco a fuego medio hasta que se reduzca y comience a separarse el aceite natural. Añadir azúcar y revolver hasta formar un caramelo claro.
4. Agregar el arroz previamente lavado (hasta que el agua salga clara) y revolver bien para que los granos se impregnen del caramelo de coco.
5. Añadir agua en proporción adecuada (aprox. 2 tazas de líquido por cada taza de arroz, considerando la leche de coco), sazonar con sal al gusto, cocinar inicialmente a fuego alto hasta que se absorba el líquido, luego reducir a fuego bajo, tapar y dejar que el arroz se seque y quede suelto.
6. Revisar la textura del arroz (granos suaves pero firmes), rectificar sal si es necesario y mantener tapado hasta el momento del servicio.
7. Verificar nuevamente la apariencia, color, olor y textura del arroz de coco antes de servir, registrando en el formato correspondiente.
8. Servir caliente en recipientes higienizados, garantizando el gramaje definido para cada nivel escolar, manteniendo en marmitas o termos gastronómicos con tapa hasta el momento de la entrega y evitando contaminación cruzada.

PATACÓN DE PLÁTANO FRITO

* Limpiar y desinfectar superficies, equipos, utensilios y ambiente según protocolo establecido por el operador, registrar en el formato correspondiente. Lavar las manos según protocolo establecido.
* Seleccionar, pesar, lavar y pelar los plátanos verdes .
* Trocear en monedas y llevar a freír en sartén con aceite previamente caliente hasta obtener color dorado y consistencia blanda algo crocante.
* Tomar temperatura final de cocción y registrar en el formato correspondiente.
* Hacer prueba organoléptica según protocolo establecido por el operador y registrar en formato correspondiente.
* Estandarizar el tamaño de las porciones según nivel escolar con ayuda de la gramera y servir con cuchara determinada durante el proceso de estandarización o con mano limpia de acuerdo a protocolo.

NOTA: La cantidad de aceite aquí registrada corresponde a la que absorben los alimentos o queda adherida en guisos, no obstante el operador debe garantizar el aceite suficiente como medio de cocción en los casos de fritura.

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANGO

1. Seleccionar, pesar, lavar y desinfectar la lechuga, la zanahoria y el mango. De igual forma seleccionar, pesar, retirar las primeras hojas secas de lechuga deshojar en su totalidad, lavar y desinfectar dichas hojas. Registrar todos los procesos de desinfección en el formato correspondiente.
2. Retirar el pedúnculo o tallo de la zanahoria y el mango, pelar y rallar la zanahoria y picar en cuadros el mango. Aparte picar las hojas de lechuga en tiras.
3. Mezclar las verduras lechuga, zanahoria y mango, llevarlas a refrigerar entre recipiente plástico limpio.
4. Al inicio del servicio verificar que la temperatura de la ensalada se encuentre máximo en 6°C, agregar la sal. Realizar la prueba organoléptica y registrar en el formato correspondiente.
5. Estandarizar el tamaño de las porciones según niveles de escolaridad y distribuir garantizando una temperatura máxima de 6°C y una exposición al ambiente por máximo 20 minutos, para ello sacar la ensalada a la línea de distribución por tandas o baches.

COCADA (INDUSTRIALIZADA)

Recepción del producto en la institución

- Verificar que el producto llegue en empaque íntegro, sin roturas, perforaciones, humedad o signos de contaminación.
- Revisar la fecha de vencimiento, lote, apariencia, olor, color y textura de la cocada industrializada.
- Registrar en el formato correspondiente la fecha de recepción, estado de empaques, cantidad recibida y cualquier novedad.
- Conservar en un lugar fresco, seco y limpio, protegido de la luz solar directa y alejado de olores fuertes. No requiere refrigeración mientras el empaque permanezca cerrado.
- Una vez abierto el empaque secundario, mantener las unidades en condiciones higiénicas, protegidas y consumir en el menor tiempo posible.

Entrega a los beneficiarios

1. Desinfectar ambiente, superficies, equipos y utensilios según protocolos establecidos por el operador. Registrar en el formato correspondiente.
2. Lavar las manos según protocolo establecido.
3. Verificar nuevamente el estado de los empaques de la cocada: fecha de vencimiento, apariencia, textura, color, olor y cantidad. Registrar en el formato correspondiente.
4. Desinfectar los empaques externos, siempre que no estén rotos o perforados.
5. Mantener el producto en su empaque original hasta el momento de la entrega.
6. Entregar la cocada empacada directamente a los beneficiarios, garantizando la porción establecida según el gramaje definido para cada nivel escolar.

Nota: Evitar almacenar la cocada en ambientes húmedos o con temperaturas extremas que puedan alterar su textura o calidad.

| **NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS** | | **GABRIELA GIRALDO MARTÍNEZ - ANA CAROLINA AGUADO OVIEDO** | | |
|---|---|---|---|---|
| **FIRMA** |  | **MATRÍCULA PROFESIONAL** | | **1005964870 - 1151961148** |

## ANEXO 9.5 GUIAS DE GRAMAJES RACIÓN INDUSTRIALIZADO MENÚ ESPECIAL

## GUIAS DE GRAMAJES PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CALI

| ABRIL (DÍA DEL NIÑO) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COMPONENTE | PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 | NIVEL 4 | NIVEL 5 |
| | | | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) |
| LÁCTEOS | GALLETA CON HELADO | Galletas Sandwich de Helado | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 |
| DERIVADO DE CEREAL | CHIPS DE PLÁTANO | Moneditas de plátano verde | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| FRUTA | MANZANA | Manzana común cruda | 118 | 118 | 118 | 118 | 118 |
| AZÚCARES Y DULCES | MIX DE FRUTOS SECOS | Nueces mezcladas con maní, tostadas, con sal | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 |
| **OCTUBRE (HALLOWEEN)** | | | | | | | |
| COMPONENTE | PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 | NIVEL 4 | NIVEL 5 |
| | | | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) |
| LÁCTEOS | NECTAR DE DURAZNO | Nectar | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| DERIVADO DE CEREAL | PASTEL DE HOJALDRE CON POLLO | Pastel de hojaldre con pollo | 125 | 125 | 125 | 125 | 125 |
| FRUTA | MANZANA | Manzana común cruda | 118 | 118 | 118 | 118 | 118 |
| AZÚCARES Y DULCES | CHIPS DE PLÁTANO | Moneditas de plátano verde | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| **AGOSTO (PETRONIO ALVAREZ)** | | | | | | | |
| COMPONENTE | PREPARACIÓN | NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes) | NIVEL 1 | NIVEL 2 | NIVEL 3 | NIVEL 4 | NIVEL 5 |
| | | | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) | PESO BRUTO (g) |
| LÁCTEOS | HELADO DE COCO | Helado de leche | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| DERIVADO DE CEREAL | CHIPS DE PLÁTANO | Moneditas de plátano verde | 30 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| FRUTA | MANGO | Mango Tommy Atkins, crudo | 132 | 132 | 132 | 178 | 178 |
| AZÚCARES Y DULCES | COCADAS | Cocada | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |

ELABORÓ **COMPONENTE NUTRICIONAL PAE**